

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

<i>Roastbeef, kalter Rindsbraten mit verschiedenen Salat</i> <i>Barbecue Sauce</i>	CHF	28.50
<i>Ravioli Aroma di Tartufo</i> <i>Mit Sommertrüffel, schwarzem Perigord-Trüffel, weisser Trüffelbutter aus Piemont</i>	CHF	24.50

SUPPEN

<i>Hausgemachte Spargelcremesuppe</i>	CHF	17.50
---------------------------------------	-----	-------

SALATE

<i>Gemischter Salat</i>	CHF	15.50
<i>Grüner Salat</i>	CHF	11.50
<i>Spargel Salat mit Cherrytomaten und Ei</i>	CHF	15.50

KULINARISCHES AUS ALLER WELT

<i>Äplermagronen</i> <i>Mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli</i>	CHF	28.50
<i>Spargel Ravioli an Kräuterrahmsauce</i> <i>Mit Spargeln, Weisswein, frische Kräuter und Rahm</i>	CHF	28.50
<i>Taglierini al Uovo mit Kalbsfleisch</i> <i>Mit frischen Peperoni, Zucchetti, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch und Olivenöl</i>	CHF	33.50
<i>Gebratene -Forellenfilet (Schweiz)</i> <i>Mit Salzkartoffeln und Gemüse</i>	CHF	39.50

FLEISCHGERICHTE

<i>Rindsfilet an Perigord Trüffelsauce</i> <i>Mit Gemüse und Risotto</i>	CHF	49.50
<i>Rindsfilet Stroganoff</i> <i>Mit knuspriger Röstli</i>	CHF	45.50
<i>Kalbsfiletgeschnetztes-Zürcher-Art</i> <i>Mit knuspriger Röstli</i>	CHF	39.50
<i>Kalbs-Wienerschnitzel</i> <i>Mit Gemüse und Pommes Frites</i>	CHF	41.50
<i>Geschmorte Kalbshaxe Grossmutter -Art</i> <i>Mit Risotto</i>	CHF	38.50
<i>Kalbskopf Ragout an Portweinsauce</i> <i>Mit Gemüse und Risotto</i>	CHF	34.50
<i>Kalbsleber (Es hätt so lang es hätt) mit frischen Kräuter und Röstli</i>	CHF	35.50

SPEISEKARTE



HAUSSPEZIALITÄTEN

<i>Hausfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin mit Zugerkirsch</i>	CHF	28.50
<i>Zugerfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin, Kräuter mit Zugerkirsch</i>	CHF	29.50
<i>Bergfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin, Glarner Schabzieger mit Zugerkirsch</i>	CHF	29.50
<i>Trüffelondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin, schwarzem Trüffel und weisser Trüffelbutter mit Zugerkirsch</i>	CHF	38.50
<i>Goldfondue (ab 2 Personen)</i> <i>Greyerzer, Freiburger Vacherin, Prosecco, Goldstaub mit Zugerkirsch</i>	CHF	36.50
<i>Zu unseren Fondues empfehlen wir eine Portion kleine Kartoffeln</i>	CHF	8.50

HAUSGEMACHTE SORBETS

<i>Orangen - Ingwersorbet</i> <i>Mit Campari</i>	CHF	14.50
<i>Feigensorbet (aus Freundens Garten)</i> <i>Mit Crémant d`Alsace</i>	CHF	14.50
<i>Pfeffermünzсорbet (aus unserem Garten)</i> <i>Mit Vodka</i>	CHF	14.50
<i>Eine Kugel Sorbet nach Wahl</i>	CHF	5.50

DESSERTS

<i>Lauwarmer Schokokuchen</i> <i>Mit Vanille-Eis und Rahm</i>	CHF	14.50
<i>Ice Kaffee</i> <i>Mit Zuger-Kirsch</i>	CHF	16.50
<i>Heisse Walchwiler-Zwetschgen</i> <i>Mit Vanille-Eis</i>	CHF	14.50

HERKUNFT FLEISCH UND FISCH

<i>Geflügel:</i> Schweiz, EU	<i>Schweinefleisch:</i> Schweiz	<i>Rindfleisch:</i> Schweiz, Uruguay	<i>Lamm:</i> Schweiz
<i>Kalbfleisch:</i> Schweiz	<i>Fisch:</i> Schweiz, EU	<i>Wild:</i> Schweiz, EU	<i>Brot:</i> Schweiz

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber